

LKG500000W



---

PL Kuchenka

---

Instrukcja obsługi



**Electrolux**

## SPIS TREŚCI

|   |    |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....       | 3  |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....        | 5  |
| 3. INSTALACJA.....                                | 9  |
| 4. OPIS URZĄDZENIA.....                           | 16 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....                   | 17 |
| 6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....    | 17 |
| 7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY.....        | 18 |
| 8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 19 |
| 9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA.....        | 20 |
| 10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA.....               | 22 |
| 11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....     | 22 |
| 12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY.....           | 23 |
| 13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....    | 26 |
| 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....                  | 28 |
| 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....                 | 29 |

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspomnianych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach ani okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Zachować ostrożność, dotykając szuflady. Może się ona nagrzewać.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest przeznaczone na następujące rynki:

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zbudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.

- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.

## 2.3 Podłączenie do instalacji gazowej

- Wszystkie połączenia instalacji gazowej powinna wykonać wykwalifikowana osoba.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że urządzenie zostało dostosowane do miejscowych warunków zasilania (typu gazu oraz jego ciśnienia).
- Zapewnić cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Informacje dotyczące dopływu gazu znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Omawiane urządzenie nie jest podłączone do wyciągu gazów spalinowych. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Postępować zgodnie z wymogami dotyczącymi zapewnienia odpowiedniej wentylacji.

## 2.4 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem. Zagrozenie porażeniem prądem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
  - Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
  - Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
  - Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
  - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
  - Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
  - Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
  - Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
  - Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
  - Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
  - Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
  - Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
  - Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
  - Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
  - Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
  - Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
  - Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyнием lub bez naczynia.
  - Naczynia żelizne, aluminiowe lub ze zniszczonym dnem mogą spowodować zarysowanie. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
  - Zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie.
  - Używać wyłącznic naczyń o odpowiednich kształtach i średnicy większej niż średnica palników.
  - Należy upewnić się, że płomień nie zgaśł po przekręceniu pokrętki z położenia maksymalnego do minimalnego.
  - Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
  - Nie instalować dyfuzora płomienia na palniku.
  - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:

- Dłuższe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub zapewnienia większej wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli występuje.

## 2.5 Konserwacja i czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).
- Nie myć palników w zmywarce.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych

osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Grill gazowy



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem, wybuchem i poparzeniem.

- Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagzewają.
- Podczas korzystania z grilla dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Nigdy nie używać grilla z zamkniętymi drzwiami piekarnika. Zostawić otwarte drzwi. Występuje zagrożenie pożarem lub emisją tlenku węgla.
- Nie umieszczać ruszta piekarnika z żywnością na najwyższym poziomie.

## 2.8 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.9 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.



- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

- Płaskie rury gazowe.

### 3. INSTALACJA

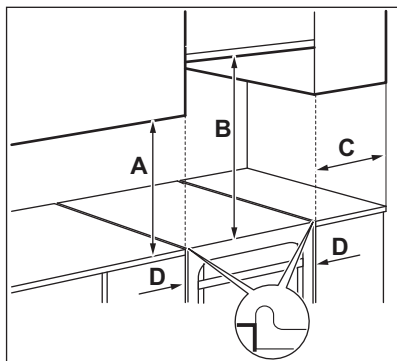


**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 3.1 Miejsce instalacji urządzenia

Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w rogu pomieszczenia.

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.



#### Minimalne odległości

| Wymiar | mm  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |
| C      | 150 |
| D      | 20  |

#### 3.2 Dane techniczne

|                  |            |
|------------------|------------|
| Napięcie         | 230–240 V  |
| Częstotliwość    | 50 - 60 Hz |
| Klasa urządzenia | 1          |

| Wymiary   | mm  |
|-----------|-----|
| Wysokość  | 855 |
| Szerokość | 500 |
| Głębokość | 600 |

#### 3.3 Inne dane techniczne

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Kategoria urządzenia: | I12ELs3B/P                                  |
| Parametry gazu:       | G20 (2E) 20 mbar                            |
| Gaz zamiennik:        | G2.350 (2ELs) 13 mbar<br>G30 (3B/P) 37 mbar |

#### 3.4 Średnice obejścia

| PALNIK        | Ø OBEJŚCIA 1/100 mm |
|---------------|---------------------|
| Mały palnik   | 25                  |
| Średni palnik | 30                  |
| Duży palnik   | 38                  |
| Piekarnik     | 44                  |

### 3.5 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G2.350 13 mbar

| PALNIK        | MOC ZNAMIONOWA w kW | MOC MINIMALNA w kW | OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm |
|---------------|---------------------|--------------------|---------------------------|
| Duży palnik   | 2.7                 | 0.72               | 180                       |
| Średni palnik | 2.0                 | 0.43               | 150                       |
| Mały palnik   | 0.95                | 0.35               | 105                       |
| Piekarnik     | 2.7 / 2.5           | 0.9                | 168                       |
| Grill         | 1.9                 | -                  | 130                       |

Zestaw montażowy można zamówić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

### 3.6 Palniki do GAZU ZIEMNEGO G20 20 mbar

| PALNIK        | MOC ZNAMIONOWA w kW | MOC MINIMALNA w kW | OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm |
|---------------|---------------------|--------------------|---------------------------|
| Duży palnik   | 2.9                 | 0.80               | 119                       |
| Średni palnik | 1.85                | 0.43               | 96                        |
| Mały palnik   | 0.95                | 0.35               | 70                        |
| Piekarnik     | 2.1                 | 0.90               | 104 o                     |
| Grill         | 1.9                 | -                  | 108o                      |

### 3.7 Palniki do gazu płynnego G30 37 mbar

| PALNIK        | MOC ZNAMIONOWA w kW | MOC MINIMALNA w kW | OZNACZENIE DYSZY 1/100 mm | ZNAMIONOWY PRZEPŁYW GAZU g/h |
|---------------|---------------------|--------------------|---------------------------|------------------------------|
| Duży palnik   | 2.7                 | 0.72               | 77                        | 196                          |
| Średni palnik | 1.9                 | 0.43               | 65                        | 138                          |
| Mały palnik   | 0.8                 | 0.35               | 43                        | 58                           |
| Piekarnik     | 2.5                 | 0.90               | 70                        | 182                          |
| Grill         | 1.9                 | -                  | 62                        | 138                          |

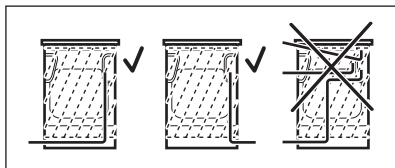
### 3.8 Podłączenie do instalacji gazowej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Przed podłączeniem gazu należy odłączyć urządzenie od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników. Zamknąć główny zawór dopływu gazu.

Należy zastosować połączenia sztywne lub elastyczny wąż ze stali nierdzewnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stosując elastyczne węże z opłotem metalowym, należy zadbać o to, aby nie stykały się one z ruchomymi częściami ani nie uległy zgnieceniu.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Rura przyłączeniowa gazu nie może dotykać części urządzenia pokazanej na ilustracji.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Po zakończeniu instalacji upewnić się, że uszczelka każdego z połączeń jest szczelna. Aby sprawdzić uszczelkę, należy użyć roztworu mydła, a nie płomienia.

### 3.9 Podłączenie za pomocą elastycznych węży niemetalowych

Jeśli do połączeń jest łatwy dostęp, można użyć węża elastycznego. Wąż elastyczny należy dokładnie przytwierdzić za pomocą zacisków.

Do instalacji należy zawsze używać króćców i uszczelkę. Węża elastycznego można użyć, gdy:

- nie będzie nagrzewany do temperatury przekraczającej 30°C,

- jego długość nie przekracza 1500 mm,
  - nie ma w żadnym miejscu zwężeń,
  - nie jest zagięty ani ściśnięty,
  - nie styka się z ostrymi krawędziami lub narożnikami,
  - jego stan można łatwo skontrolować.
- Podczas kontroli stanu węża elastycznego upewnić się, że:

- nie jest pęknięty lub rozcięty oraz że nie ma oznak przypalenia na obu końcach oraz na całej długości,
- materiał nie stwardniał i nadal wykazuje normalną elastyczność,
- obejmujące mocujące nie są zardzewiałe,
- nie upłynął termin jego trwałości eksploatacyjnej.

Po stwierdzeniu jednej lub kilku wad nie należy naprawiać węża, lecz go wymienić.

Złącze dopływu gazu znajduje się za panelem sterowania.

### 3.10 Dostosowanie do różnych rodzajów gazu



Dostosowanie urządzenia do spalania dostępnego rodzaju gazu powinna wykonać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.



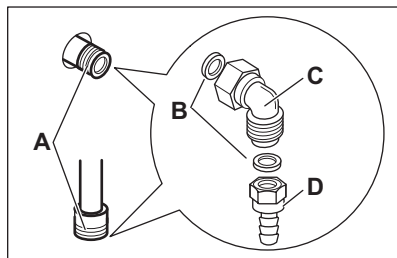
Jeśli urządzenie jest przystosowane do zasilania gazem ziemnym, można je przestawić na gaz płynny, stosując odpowiednie dysze. Należy ustawić odpowiedni przepływ gazu.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Przed wymianą dysz należy ustawić pokrętką regulacji gazu w położeniu wyłączenia. Odłączyć urządzenie od zasilania. Zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń.

- i** Urządzenie jest ustawione na domyślny rodzaj gazu. Podczas zmiany ustawienia należy zawsze stosować uszczelkę.



- A. Punkt przyłączenia gazu (w urządzeniu jest tylko jedno złącze)  
 B. Uszczelka  
 C. Kolanko  
 D. Króciec do podłączenia węża do gazu płynnego

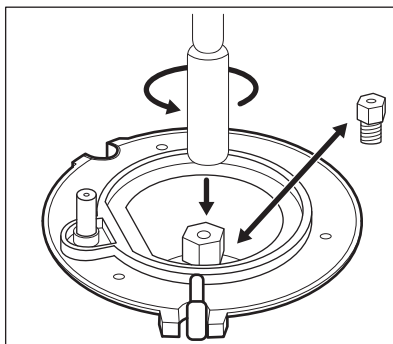
### 3.11 Przystawienie na gaz G 2.350

- i** W celu przystawienia na gaz G 2.350 prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

### 3.12 Wymiana dysz płyty grzejnej

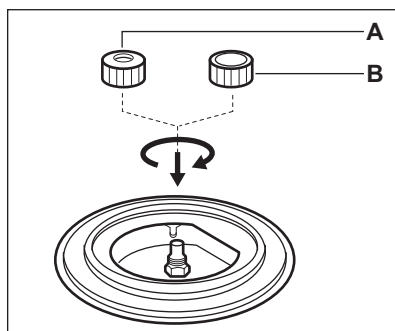
Wymienić dysze w przypadku zmiany rodzaju gazu.

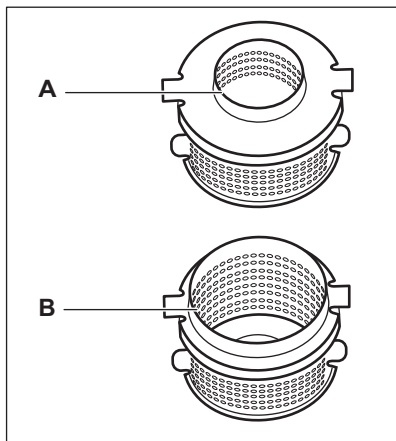
1. Zdjąć ruszty.
2. Zdjąć pokrywki i głowice palnika.
3. Wymontować dysze kluczem nasadowym 7.
4. Dysze należy wymieniać na dysze odpowiednie dla stosowanego rodzaju gazu.



5. Aby zmienić ustawienie na gaz G2.350, do dysz głównych przymocować regulator dopływu powietrza.

| Średnica regulatora przepływu powietrza | Rodzaj palnika   |
|---|--|
| 10 mm (A)                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• średni palnik</li> <li>• mały palnik</li> </ul> |
| 16 mm (B)                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• duży palnik</li> </ul>                          |





Dokręcić regulatory powietrza jak najmocniej.

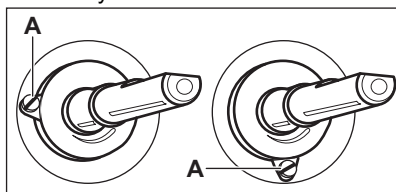
- Wymienić tabliczkę znamionową (znajdującą się obok rury przyłączeniowej gazu) na nowy rodzaj gazu.

**i** Tabliczka znajduje się w torbie dołączonej do urządzenia.

Jeśli ciśnienie gazu zasilającego nie jest stałe lub różni się od wymaganego ciśnienia, należy zainstalować odpowiedni regulator ciśnienia na rurze doprowadzającej gaz.

### 3.13 Ustawianie minimalnego poziomu gazu w palniku płyty grzejnej

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Zdemontować pokrętko płyty grzejnej. Jeśli nie ma dostępu do śruby regulacyjnej obejścia, zdjąć panel sterowania przed rozpoczęciem regulacji.
- Małym, płaskim śrubokrętem ustawić śrubę regulacyjną A. Położenie śruby regulacyjnej A zależy od modelu.



### Zmiana z gazu ziemnego na gaz płynny

- Dokręcić śrubę regulacyjną do oporu.
- Ponownie założyć pokrętko.

### Zmiana z gazu płynnego na gaz ziemny

- Odkręcić śrubę regulacyjną obejścia A o około jeden obrót.
- Założyć pokrętko płyty grzejnej.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.



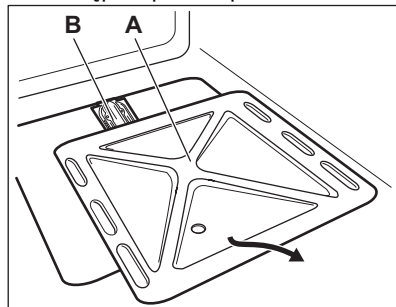
#### **OSTRZEŻENIE!**

Wtyczkę urządzenia można podłączyć do gniazda elektrycznego dopiero wtedy, gdy wszystkie części zostaną zamontowane na swoich miejscach. Występuje zagrożenie skażeniem.

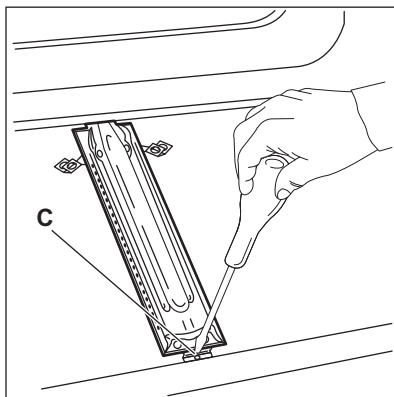
- Zapalić palnik. Patrz rozdział „Płyta grzejna – codzienna eksploatacja”.
- Ustawić pokrętko płyty grzejnej w pozycji minimalnego płomienia.
- Ponownie zdjąć pokrętko płyty grzejnej.
- Powoli dokręcać śrubę regulacyjną obejścia, aż płomień osiągnie minimalną wysokość i będzie stabilny.
- Założyć pokrętko płyty grzejnej.

### 3.14 Wymiana dyszy piekarnika

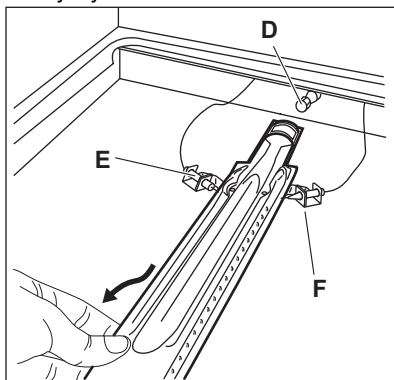
- Wyjąć płytę A założoną na dnie komory piekarnika, aby uzyskać dostęp do palnika piekarnika B.



- Odkręcić śrubę C mocującą palnik.



3. Ostrożnie zdjąć palnik ze wspornika dyszy D.



4. Powoli przesunąć go na lewą stronę. Upewnić się, że tuleja palnika piekarnika znajduje się w otworze wlotowym palnika. Nie ciągnąć na siłę przewodu elektrody zapłonowej F ani przewodu termopary E.
5. Odkręcić dyszę palnika D kluczem nasadowym 7 mm, wyjąć ją i wymienić na inną.

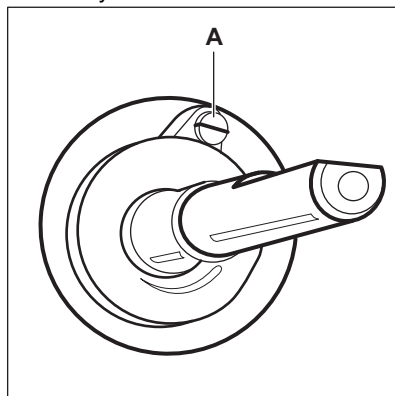
Zmontować palnik, powtarzając czynności w odwrotnej kolejności.

Zastąpić naklejkę dotychczasowego rodzaju gazu znajdującą się obok złącza dopływu gazu naklejką z nazwą nowego gazu.

### 3.15 Ustawianie minimalnego poziomu gazu w palniku piekarnika

1. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

2. Zdemontować pokrętło wyboru funkcji piekarnika. Jeśli nie ma dostępu do śruby regulacyjnej obejścia, zdjąć panel sterowania przed rozpoczęciem regulacji.
3. Małym, płaskim śrubokrętem ustawić śrubę regulacyjną A. Położenie śruby regulacyjnej A zależy od modelu.



### Zmiana z gazu ziemnego na gaz płynny

1. Dokręcić śrubę regulacyjną do oporu.
2. Ponownie założyć pokrętło.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania.

### Zmiana z gazu płynnego na gaz ziemny

1. Odkręcić śrubę regulacyjną obejścia A o około jeden obrót.
2. Założyć pokrętło wyboru funkcji piekarnika.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Wtyczkę urządzenia można podłączyć do gniazda elektrycznego dopiero wtedy, gdy wszystkie części zostaną zamontowane na swoich miejscach. Występuje zagrożenie skałeczeniem.

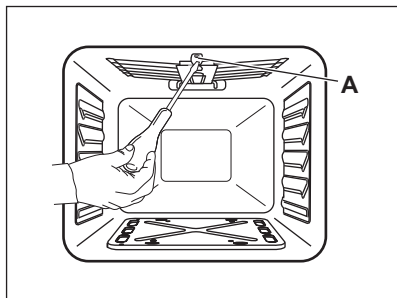
4. Zapalić palnik. Patrz rozdział „Piekarnik – codzienna eksploatacja”.

5. Ustawić pokrętło funkcji piekarnika w pozycji minimalnego płomienia.
6. Ponownie zdjąć pokrętło wyboru funkcji piekarnika.
7. Powoli dokręcać śrubę regulacyjną obejścia, aż płomień osiągnie minimalną wysokość i będzie stabilny.
8. Założyć pokrętło wyboru funkcji piekarnika.
9. Ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w położeniu maksymalnego przepływu gazu i pozostawić piekarnik do nagrzania przynajmniej na 10 minut.
10. Szybko obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika z położenia maksymalnego do minimalnego przepływu gazu.

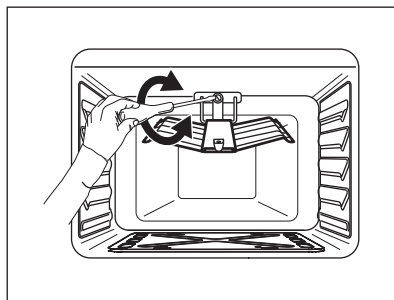
Sprawdzać stan płomienia. Należy upewnić się, że płomień nie gaśnie podczas obracania pokrętła z położenia płomienia maksymalnego do minimalnego. Nad koroną palnika piekarnika musi być widoczny mały regularny płomień. Jeśli płomień gaśnie, należy ponownie wyregulować palnik piekarnika.

### 3.16 Wymiana dyszy grilla gazowego

1. Odkręcić śruby mocujące palnik grilla A.



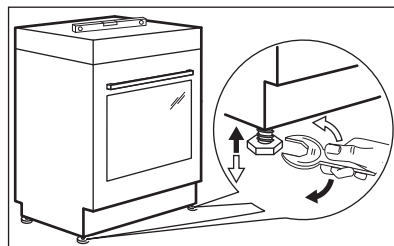
2. Odkręcić dyszę palnika kluczem nasadowym 7 mm, wyjąć ją i wymienić na właściwą.



3. Zmontować palnik, powtarzając czynności w odwrotnej kolejności. Przed dokręceniem śruby należy sprawdzić, czy palnik jest odpowiednio dopchnięty do tylnej ścianki.

Sprawdzić działanie dysz grilla.

### 3.17 Poziomowanie urządzenia



W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

### 3.18 Instalacja elektryczna



#### **OSTRZEŻENIE!**

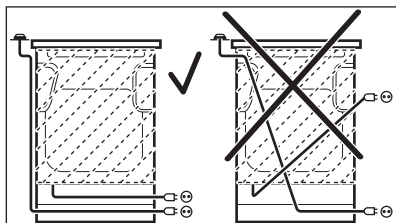
Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.



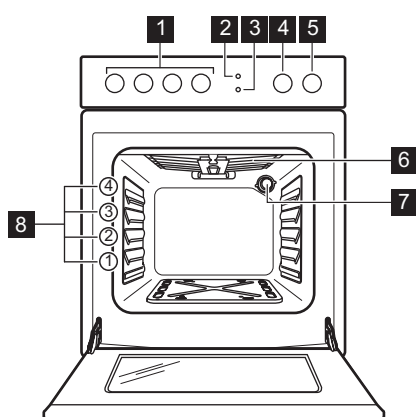
#### **OSTRZEŻENIE!**

Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.



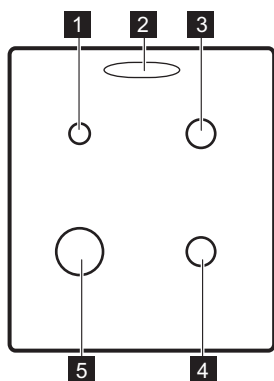
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Widok urządzenia



- 1 Pokrętła płyty grzejnej
- 2 Przycisk zapalarki
- 3 Przycisk oświetlenia
- 4 Pokrętło minutnika
- 5 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 6 Grill
- 7 Lampa
- 8 Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Mały palnik
- 2 Wylot pary – liczba i położenie zależy od modelu
- 3 Średni palnik
- 4 Średni palnik
- 5 Duży palnik



### 4.3 Wyposażenie

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Błacha do pieczenia ciasta**  
Do pieczenia ciast i ciastek.

- **Ostona grilla**  
Do ochrony pokręteł podczas używania grilla.
- **Szuflada do przechowywania**  
Szuflada znajduje się poniżej komory piekarnika.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria w początkowym położeniu.

### 5.2 Wstępne nagrzewanie

Nagrząć wstępnie puste urządzenie, aby usunąć pozostałości tłuszczu.

1. Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić urządzenie włączone na około 20 minut.



**OSTRZEŻENIE!**  
Akcesoria mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle.

Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Upewnić się, że przepływ powietrza jest wystarczający.

Zaczekać, aż piekarnik ostygnie. Zwilżyć miękką ściereczkę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń i wyczyścić komorę piekarnika.

## 6. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Zapalanie palnika płyty grzejnej




Palnik należy zapalić przed postawieniem na nim naczynia.



**OSTRZEŻENIE!**  
Podczas korzystania z otwartego płomienia w kuchni należy zachować szczególną ostrożność. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z ogniem.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki .

2. W tym samym czasie należy obrócić pokrętko płyty grzejnej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego przepływu gazu  i wcisnąć je, aby zapalić palnik.
3. Po zapaleniu płomienia zwolnić przycisk zapalarki, ale przytrzymać pokrętko w tym położeniu do 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.
4. Wyregulować wielkość płomienia po jego ustabilizowaniu się.

**OSTRZEŻENIE!**

Nie należy wciskać pokrętki dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund, należy zwolnić pokrętko, obrócić je do położenia wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.



Jeżeli po kilku próbach nadal nie można zapalić palnika, należy sprawdzić, czy głowica i pokrywka palnika znajdują się we właściwym położeniu.



W przypadku braku zasilania elektrycznego zapłon można uzyskać bez korzystania z elektrody zapłonowej. W takim przypadku należy zbliżyć płomień do palnika, wcisnąć odpowiednie pokrętko i obrócić je do położenia maksymalnego. Przytrzymać wciśnięte pokrętko przez maksymalnie 10 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termopary.

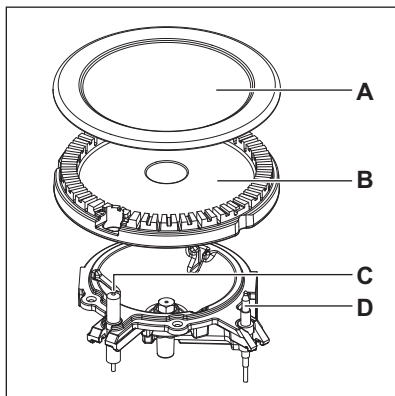


Jeśli palnik przypadkowo zgaśnie, należy obrócić pokrętko do położenia wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.



Zapalarka może uruchomić się automatycznie po włączeniu zasilania, zakończeniu instalacji lub przerwie w dostawie prądu. Jest to normalne zjawisko.

## 6.2 Przegląd palników



- A. Pokrywka palnika
- B. Głowica palnika
- C. Iskrownik
- D. Termopara

## 6.3 Wyłączenie palnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętko w położenie wyłączenia **0**.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed zdjęciem naczynia z palnika należy zawsze zmniejszyć lub zgasić płomień.

# 7. PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

**OSTRZEŻENIE!**

Nie ustawiać nad palnikiem niestabilnych ani uszkodzonych naczyń, aby uniknąć rozlania ich zawartości i potencjalnych obrażeń.

## 7.1 Naczynia

**OSTRZEŻENIE!**

Nie umieszczaj naczyń na dwóch palnikach jednocześnie.

**UWAGA!**

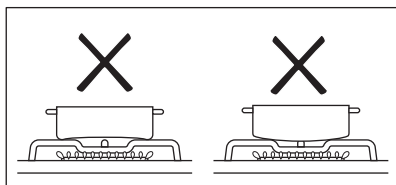
Upewnić się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad przednią krawędzią płyty grzejnej.

**UWAGA!**

Aby zapewnić maksymalną stabilność płomienia i zmniejszyć zużycie gazu, należy umieszczać naczynia centralnie nad palnikiem.

**OSTRZEŻENIE!**

Nie używać naczyń z dnem wypukłym lub z krawędziami na płycie grzejnej, ponieważ istnieje wysokie ryzyko przewrócenia.



## 7.2 Średnica naczyń

**OSTRZEŻENIE!**

Stosować wyłącznie naczynia o średnicy dostosowanej do średnicy palników.

| Palnik        | Średnica naczyń (mm)        |
|---------------|-----------------------------|
| Mały palnik   | 120 - 180                   |
| Średni palnik | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Duży palnik   | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

1) Gdy na płycie grzejnej używane jest jedno naczynie.

## 8. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Elementy ze stali nierdzewnej należy umyć wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką.

### 8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- Emaliowane części, pokrywki i głowice palników należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie

osuszyć przed ponownym założeniem.

### 8.3 Czyszczenie elektrod zapłonowych

Metalowe elektrody zapłonowe z izolacją ceramiczną umożliwiają zapłon gazu. Aby uniknąć problemów z zapłonem, elementy te należy utrzymywać w czystości, a także sprawdzać, czy otwory w głowicach palników nie są zatkane.

### 8.4 Ruszty nad palnikami



Ruszty nad palnikami nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie.

1. Zdjąć ruszty nad palnikami, aby ułatwić czyszczenie płyty grzejnej.



Należy zachować ostrożność podczas wymiany rusztów nad palnikami, aby zapobiec uszkodzeniu płyty grzejnej.

2. Emaliowana powłoka może mieć ostre krawędzie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ręcznego mycia i osuszania rusztów nad palnikami. W razie potrzeby usunąć uporczywe plamy pastą do czyszczenia.
3. Po oczyszczeniu rusztów nad palnikami należy upewnić się, że są one w prawidłowym położeniu.
4. Aby palnik działał prawidłowo, należy upewnić się, że ramiona rusztów są umieszczone symetrycznie nad palnikiem.

### 8.5 Okresowa konserwacja



Należy okresowo wzywać przedstawiciela lokalnego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia stanu przyłącza gazu i reduktora ciśnienia (jeśli jest zamontowany).

## 9. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Funkcje piekarnika

| Funkcja piekarnika  | Zastosowanie            |
|---|-------------------------|
| <b>0</b>  | Położenie wyłączenia    |
| <b>1 - 8<sup>1)</sup></b>   | Ustawienia mocy grzania |
|  | Grillowanie             |
|  | Oświetlenie piekarnika  |

Piekarnik jest wyłączony.

Zakres poziomów regulacji temperatury piekarnika.

Do grillowania płaskich potraw na środku grilla. Do pieczenia tostów.

Oświetlenie wnętrza piekarnika. Aby użyć tej funkcji, należy nacisnąć przycisk oświetlenia.

1) 1 - 135°C, 2 - 145°C, 3 - 160°C, 4 - 175°C, 5 - 190°C, 6 - 205°C, 7 - 225°C, 8 - 240°C

## 9.2 Zapalanie palnika piekarnika gazowego



### UWAGA!

Podczas zapalania palnika piekarnika drzwi piekarnika muszą być otworzone.



### Zabezpieczenie piekarnika:

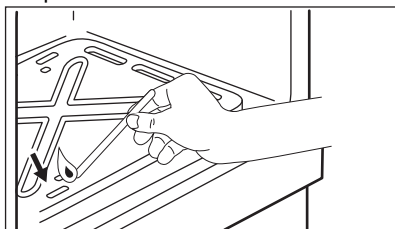
Piekarnik gazowy jest wyposażony w termostaty. Gdy płomień zgaśnie, dopływ gazu zostaje odcięty.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki ✨.
3. W tym samym czasie należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego grzania i wcisnąć je, aby zapalić palnik.
4. Po zapaleniu płomienia zwolnić przycisk zapalarki, ale przytrzymać pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w tym położeniu do 15 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termostaty. W przeciwnym razie dopływ gazu zostanie przerwany.

## 9.3 Ręczne zapalenie palnika piekarnika gazowego

Gdy nie ma zasilania elektrycznego zapłon palnika piekarnika można uzyskać bez korzystania z elektrody zapłonowej.

1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Przytrzymać płomień w pobliżu otworu w dolnej części komory piekarnika.



3. W tym samym czasie należy wcisnąć pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i

obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego przepływu gazu.

4. Po zapaleniu płomienia przytrzymać wciśnięte pokrętkę wyboru funkcji piekarnika do 15 sekund, aby umożliwić rozgrzanie się termostaty.



Nie należy przytrzymywać pokrętki funkcji piekarnika dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik piekarnika nie zapali się w ciągu 15 sekund, należy zwolnić pokrętkę funkcji piekarnika, obrócić je do położenia wyłączenia, otworzyć drzwi piekarnika i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.

## 9.4 Po zapaleniu palnika gazowego w piekarniku

1. Zwolnić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika.
2. Zamknąć drzwi piekarnika.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybraniażądanego ustawienia grzania.

Płomień można kontrolować, patrząc przez otwory w dolnej płycie piekarnika.

## 9.5 Wyłączenie palnika piekarnika

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia 0.

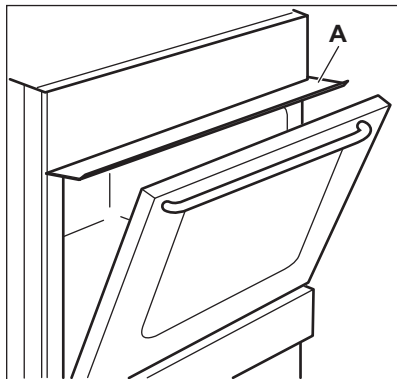
## 9.6 Korzystanie z grilla



Temperatura grilla nie podlega regulacji. Aby uzyskać niższą temperaturę lub dłuższy czas pieczenia, należy umieścić niżej blachę do grillowania w celu zwiększenia odległości od płomienia.


Przed użyciem grilla należy zamontować nad drzwiami osłonę grilla A. Należy upewnić się, że dwa zaczepy znalazły się w otworach w górnej części

obramowania komory piekarnika (poniżej panelu sterowania).



**i** Nie umieszczaj mięsa bezpośrednio na blasze ani w brytfannie.

**!** **UWAGA!**  
Nie umieszczaj rusztu z mięsem na najwyższym poziomie. Występuje zagrożenie pożarem.

1. Otwórz drzwi piekarnika.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zapalarki.
3. Obrócić pokrętkę sterującą piekarnika do położenia Grill . Wcisnąć i przytrzymać pokrętkę.

## 10. PIEKARNIK – FUNKCJE ZEGARA

### 10.1 Minutnik


Służy do odliczania ustawionego czasu.

**i** Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.

4. Zwolnić przycisk zapalarki.
5. Przytrzymać pokrętkę sterującą piekarnika w tym położeniu przez około 15 sekund. Nie zwalniać go, aż nie pojawi się płomień.
6. Zwolnić pokrętkę sterującą piekarnika.

Jeśli palnik grilla nie zapali się lub przypadkowo zgaśnie, puścić pokrętkę sterującą piekarnika i obrócić je w położenie wyłączenia. Otworzyć drzwi piekarnika. Po minucie spróbować ponownie zapalić palnik grilla.

7. Rozgrzewać wstępnie grill przez 5 do 10 minut.
8. Umieścić ruszt piekarnika z mięsem na poziomie 3.
9. Umieścić blachę do pieczenia lub głęboką blachę poniżej rusztu, na poziomie 2, aby zebrać soki.
10. Pozostawić drzwi piekarnika lekko uchylone.

Gdy wystąpi chwilowy brak zasilania, otworzyć drzwi piekarnika, założyć osłonę grilla, utrzymać płomień w pobliżu otworów palnika grilla i obrócić pokrętkę piekarnika w położenie Grill .

### 9.7 Wyłączanie palnika grilla

Aby zgasić płomień, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia **0**.

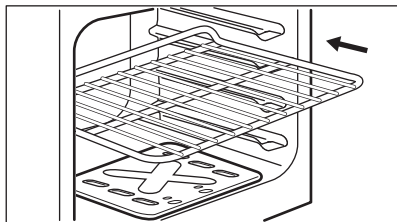
## 11. PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

**!** **OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

**i** Tylna część rusztu jest specjalnie ukształtowana, aby ułatwić obieg ciepła.

### 11.1 Wkładanie akcesoriów

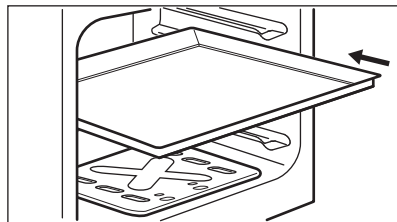
**Ruszt:**



Umieścić ruszt na odpowiednim poziomie piekarnika. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

#### **Blacha:**

- i** Nie należy całkowicie dociskać blachy do pieczenia do tylnej ścianki komory. Zapobiega to cyrkulacji ciepła wokół blachy. Potrawy mogą przypalać się, zwłaszcza w tylnej części tacy.



Umieścić blachę do pieczenia ciast lub głęboką blachę do pieczenia na zalecanym poziomie piekarnika. Upewnić się, że nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

## 12. PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

### 12.1 Informacje ogólne

Urządzenie ma cztery poziomy piekarnika. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.

Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.

Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

### 12.2 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

### 12.3 Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

### 12.4 Pieczenie mięsa i ryb

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

## 12.5 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

## 12.6 Tabela dla ośrodków konsumenckich

Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze nagrzewać wstępnie przez 15 minut piekarnik z ustawioną temperaturą pieczenia potrawy.

| Produkt                | Położenie termostatu | Czas gotowania (min)  | Grillowanie      | Poziom piekarnika | Aksesoria  |
|------------------------|----------------------|-----------------------|------------------|-------------------|--|
| Ciastka                | 3                    | 25 - 35               | -                | 3                 | blacha do pieczenia ciasta                       |
| Beztłuszczowy biszkopt | 4                    | 25 - 35               | -                | 3                 | 1 foremka do ciasta (średnica: 26 cm) na ruszcie |
| Szarlotka              | 5                    | 70 - 80               | -                | 2                 | 2 foremki do ciasta (średnica: 20 cm) na ruszcie |
| Ciasta przekładane     | 2                    | 30 - 40               | -                | 3                 | Blacha cukiernicza                               |
| Burgery                | -                    | 70 - 80 <sup>1)</sup> | Grill – włączony | 3                 | ruszt i blacha na poziomie 1                     |
| Tosty                  | -                    | 10 - 15               | Grill – włączony | 2                 | ruszt  |

<sup>1)</sup> Obrócić po 1/2 – 2/3 czasu pieczenia.

## 12.7 Tabele pieczenia

Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze nagrzewać wstępnie przez 15 minut piekarnik z ustawioną temperaturą pieczenia potrawy.

| Produkt                    | Położenie termostatu | Czas gotowania (min) | Czas grillowania (min) | Poziom piekarnika | Aksesoria |
|----------------------------|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|-----------|
| <b>Pieczenie na blasze</b> |                      |                      |                        |                   |           |



| Produkt                              | Położenie termostatu | Czas gotowania (min) | Czas grillowania (min) | Poziom piekarnika | Akcesoria  |
|--------------------------------------|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|--|
| Szwedzkie bułeczki                   | 4                    | 10 - 20              | 3 - 5 <sup>1)</sup>    | 3                 | blacha do pieczenia                              |
| Rolada szwajcarska                   | 3                    | 15 - 20              | 3 - 5 <sup>1)</sup>    | 3                 | blacha do pieczenia                              |
| Ciasto drożdżowe z jabłkami          | 4                    | 80 - 90              | -                      | 3                 | blacha do pieczenia                              |
| Profiterolka                         | 4                    | 30 - 40              | 3 - 5 <sup>1)</sup>    | 3                 | blacha do pieczenia                              |
| Cienkie ciasto                       | 3                    | 30 - 40              | -                      | 3                 | blacha do pieczenia                              |
| Beza                                 | 1                    | 50 - 60              | -                      | 3                 | blacha do pieczenia                              |
| Tarta jabłkowa szwajcarska           | 1                    | 50 - 60              | 5 - 10 <sup>1)</sup>   | 3                 | blacha do pieczenia                              |
| <b>Pieczenie w formach</b>           |                      |                      |                        |                   |  |
| Sernik                               | 4                    | 80 - 100             | -                      | 3                 | 1 foremka do ciasta (średnica: 26 cm) na ruszcie |
| Tort biszkoptowy                     | 5                    | 95 - 105             | -                      | 3                 | blacha do ciasta na ruszcie                      |
| Ciasto owocowe z dużą ilością owoców | 4                    | 130 - 150            | -                      | 3                 | blacha (średnica: 23 cm) na ruszcie              |
| Biszkopt królowej Wiktorii           | 3                    | 40 - 50              | -                      | 3                 | 2 formy na ruszcie umieszczone po przekątnej     |
| Rumuński biszkopt                    | 5                    | 45 - 55              | -                      | 3                 | 2 kwadratowe blachy na ruszcie                   |
| Rumuński biszkopt – tradycyjny       | 4                    | 55 - 65              | -                      | 3                 | 2 kwadratowe blachy na ruszcie                   |
| Chleb                                | 6                    | 45 - 55              | -                      | 2                 | 2 kwadratowe blachy na ruszcie                   |
| <b>Potrawa</b>                       |                      |                      |                        |                   |  |
| Lasagna                              | 5                    | 45 - 55              | -                      | 3                 | blacha do ciasta Pyrex na ruszcie                |
| Quiche lorraine                      | 6                    | 60 - 70              | -                      | 3                 | blacha do ciasta na ruszcie                      |

| Produkt                 | Położenie termostatu | Czas gotowania (min)  | Czas grilowania (min) | Poziom piekarnika | Akcesoria                         |
|-------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Zapiekanka ziemniaczana | 6                    | 55 - 65               | -                     | 3                 | blacha do ciasta Pyrex na ruszcie |
| <b>Mięso</b>            |                      |                       |                       |                   |                                   |
| Pstrąg                  | 7                    | 35 - 45 <sup>2)</sup> | -                     | 3                 | ruszt i blacha na poziomie 2      |
| Pieczeń wieprzowa       | 5                    | 75 - 85 <sup>2)</sup> | -                     | 2                 | głęboka blacha                    |
| Kurczak, półka          | -                    | 75 - 85 <sup>2)</sup> | Grill – włączony      | 2                 | ruszt i blacha na poziomie 2      |

1) Aby uzyskać bardziej zrównoważony efekt, pod koniec pieczenia należy włączyć grill.

2) Obrócić po 1/2 – 2/3 czasu pieczenia.

## 13. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Wyczyścić przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Używać miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 13.2 Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

### 13.3 Wyjmowanie i montaż szyb piekarnika

Wewnętrzne szyby można wyjąć w celu wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.

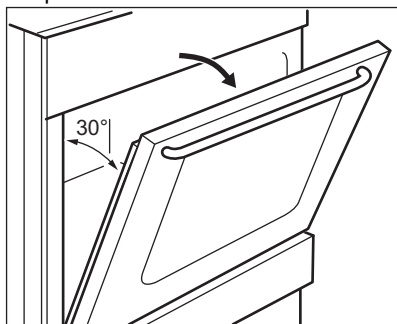
**OSTRZEŻENIE!**

Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.

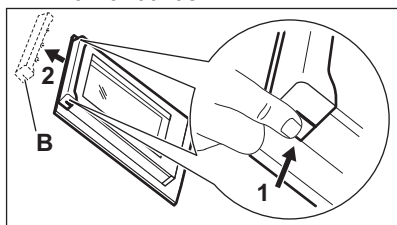
**OSTRZEŻENIE!**

Nie używać urządzenia bez szyb.

1. Otworzyć drzwi tak, aby kąt ich otwarcia wynosił około 30°. Lekko uchylone drzwi zostaną w tym położeniu.



2. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



3. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

**OSTRZEŻENIE!**

Podczas wyjmowania szyb drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szyby drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.
5. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu najpierw włożyć szyby, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

**UWAGA!**

Upewnić się, że wewnętrzna szyba została osadzona prawidłowo.

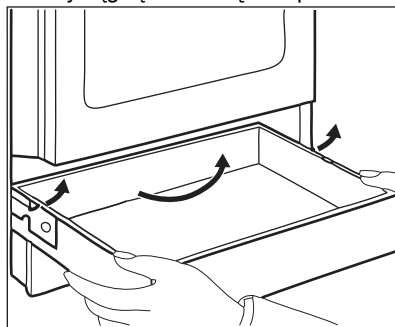
### 13.4 Wymywanie szuflady

**OSTRZEŻENIE!**

Nie przechowywać w szufladzie łatwopalnych produktów (takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, rękawice kuchenne, papier czy środki do czyszczenia w aerozolu). Podczas używania piekarnika szuflada może stać się gorąca. Występuje zagrożenie pożarem.

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Powoli unieść szufladę.

3. Całkowicie wyciągnąć szufladę. Aby włożyć szufladę, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

### 13.5 Wymiana oświetlenia

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

### Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz oświetlenia, aby go zdjąć.

## 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 14.1 Co zrobić, gdy...

| Problem                                    | Prawdopodobna przyczyna   | Środek zaradczy   |
|--|---|---|
| Brak iskry podczas uruchamiania zapalarki. | Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.  |
|  | Zadziałał bezpiecznik.  | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwiania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
|  | Pokrywa i głowica palnika nie są prawidłowo ułożone.                              | Prawidłowo ułożyć pokrywę i głowicę palnika.  |
| Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.   | Termopara nie rozgrzała się wystarczająco.  | Po zapaleniu się płomienia przytrzymać włączoną zapalarkę do 10 sekund.   |
| Obwód płomienia jest nierówny.             | W otworach głowicy palnika są pozostałości potraw.                                | Upewnić się, że dysza jest drożna i głowica palnika jest czysta.  |
| Palniki nie działają.                      | Brak dopływu gazu.  | Sprawdzić przyłącze gazu.   |
| Urządzenie wydaje odgłosy.                 |   | Niektóre metalowe części mogą rozszerzać się lub kurczyć podczas zmian temperatury. Odgłosy te są normalnym zjawiskiem.   |

| Problem  | Prawdopodobna przyczyna                    | Środek zaradczy  |
|--|--|--|
| Płomień ma pomarańczową lub żółtą barwę.                       |  | Płomień może być pomarańczowy lub żółty w pewnych obszarach palnika. Jest to normalne zjawisko.        |
| Piekarnik nie nagrzewa się.                                    | Piekarnik jest wyłączony.                  | Zapalić palnik piekarnika.   |
|  | Nie wprowadzono wymaganych ustawień.       | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.   |
| Nie działa oświetlenie.  | Żarówka jest przepalona.                   | Wymienić żarówkę.  |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrava pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |
| Potrawy pieką się za długo lub za szybko.                      | Temperatura jest za niska lub za wysoka.   | Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.   |

## 14.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 15. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 15.1 Informacje o płycie grzejnej zgodnie z normą UE 66/2014

Dane identyfikacyjne modelu LKG50000W

Typ płyty grzejnej Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej

|   |                        |             |
|---|------------------------|-------------|
| Liczba palników gazowych                                  | 4                      |             |
| Efektywność energetyczna palnika gazowego (EE gas burner) | Lewy tylny – mały      | nie dotyczy |
|   | Prawy tylny – średni   | 55.3%       |
|   | Prawy przedni – średni | 55.3%       |
|   | Lewy przedni – duży    | 55.5%       |
| Efektywność energetyczna płyty gazowej (EE gas hob)       | 55.4%                  |             |

EN 30-2-1: Domowe urządzenia do gotowania spalające gaz – Część 2-1: Racjonalne zużycie energii – ogólne

## 15.2 Płyta grzejna – oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Przed użyciem palników i rusztów nad palnikami należy upewnić się, że są one prawidłowo zamontowane.
- Dno naczynia powinno mieć średnicę dostosowaną do wielkości palnika.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio nad środkiem palnika.
- Kiedy ciecz zacznie wrzeć, zmniejszyć płomień i gotować powoli.
- Jeśli to możliwe, używać szybkowaru. Należy zapoznać się z jego instrukcją.

## 15.3 Informacje o produkcie dotyczące piekarników oraz karta produktu\*

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Nazwa dostawcy  | Electrolux                         |
| Oznaczenie modelu   | LKG500000W 943003483               |
| Wskaźnik efektywności energetycznej                               | 95.8                               |
| Klasa efektywności energetycznej                                  | A                                  |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 1.54 kWh/cykl<br>5.53 MJ/cykl      |
| Liczba komór  | 1                                  |
| Źródła ciepła   | Gaz                                |
| Pojemność   | 51 l                               |
| Typ piekarnika  | Piekarnik w kuchence wolnostojącej |
| Masa  | 41.0 kg                            |

EN 15181 Metoda pomiaru zużycia energii piekarników gazowych.

## 15.4 Piekarnik – oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

### **Ciepło resztkowe**



Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem 

razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Electrolux Appliances AB - Contact  
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,  
30-570 Kraków, Poland

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867354904-A-122021

